

## Press Release

2017年12月20日

### 東京マリオットホテル

ブリリアント アメリカン カントリー フード  
**Brilliant American Country Food**

ダイナミックなアメリカンカントリーフードを取り揃えた  
色鮮やかなランチ&ディナーを提供

場所：ラウンジ&ダイニング G  
期間：2018年1月9日～2月28日

東京マリオットホテル(東京都品川区 総支配人:飯田雄介)では、2018年1月9日(火)～2月28日(水)までの期間、アメリカンカントリーフードをテーマにしたメニューをホテル1階「ラウンジ&ダイニング G」にて提供します。BBQスタイルのベビーバックリブをはじめとするシェフこだわりのグリル料理をご堪能いただけます。東京マリオットホテル流にアレンジした心も体も温まるアメリカの家庭料理とともに、きらめくひとときをお楽しみください。



グリルコンボディナー イメージ (2名様分)

## Grilled Combo Dinner グリルコンボ デイナー

シェフが火入れにこだわった贅沢なグリル料理を取り揃えたディナーコース。BBQ スタイルのベビーバックリブやマッケンチーズグラタンといったアメリカの家庭で親しまれている料理をはじめ、肉の旨味を存分に味わえるダイナミックなグリルメニューをシェアスタイルでお召し上がりいただけます。フレーバーソルトでお好みにアレンジしてもお楽しみいただけます。



グリルコンボディナー イメージ



フレーバーソルト (抹茶塩、ハワイアンソルト、ハイビスカスソルト、スモーク塩)

期 間：2018年1月11日(木)～2月28日(水)

時 間：17:00～22:00 (L.O.)

料 金：1名様 ¥7,500

## American Country Gathering

### アメリカン カントリー ギャザリング

シュリンプのミートソースやペパロニをトッピングしたピザをはじめとするアメリカで愛されているスパイシーな料理と、多彩なグリル料理を一緒に楽しめるカジュアルなディナーコース。スパイスが効いたメニューは、寒さ厳しい季節によりおいしくお召し上がりいただけます。

また、メインの魚料理や肉料理のほかにもピザやパスタが並ぶなどボリュームもあるので、新年会といった大人気で賑やかに楽しみください。

#### ◇アミューズ

シェフ特製アミューズ

#### ◇前菜

アイスバーグサラダ  
ベーコンスティックとフォカッチャトースト  
茸とブルーチーズのホットドレッシング

#### ◇スープ

ニューイングランドクラムチャウダー ビーツのピューレ

#### ◇メイン

ベビーバックリブ BBQスタイル  
大山鶏の香草パン粉焼き  
和縁牛ロースのグリル マリオットバターの軽い炙り  
マッケンチーズグラタン

#### ◇デザート

季節のデザート

#### ◇前菜

アイスバーグサラダ  
ベーコンスティックとフォカッチャトースト  
茸とブルーチーズのホットドレッシング

#### ◇ピザ

ペパロニとシュリンプのミートソースピザ

#### ◇スープ

ニューイングランドクラムチャウダー ビーツのピューレ

#### ◇パスタ

“ニョッキ” a la Crème スパイシーチリコンカン

#### ◇魚料理

サーモンロースト マリオットバターの炙り  
バジル風味のカリカリポテト

#### ◇肉料理

アメリカローカルソース“ヨシダソース”でマリネした  
ベビーバックリブ BBQスタイル  
アメリカンピラフ“ジャンバラヤ”

#### ◇デザート

季節のデザート

期 間：2018年1月11日（木）～2月28日（水）

時 間：17:00～22:00（L.O.）

料 金：1名様 ¥5,500

## Lunch

### Gourmet Plate Lunch グルメプレートランチ

メインを魚料理と肉料理からお好きな方をお選びいただける人気のランチコースは、新たな1年のスタートにふさわしい華やかな料理を取り揃えました。ロブスターのグリルや、香草の香りをまとわせたサーモンのポワレ、ジューシーなスペアリブなど、新鮮な魚介や肉の旨味が際立つグリル料理が並びます。



ミートプレート



シーフードプレート

#### ◇前菜

シーザーサラダ

カリカリベーコンとフォカッチャトースト

#### ◇スープ

本日のスープ

#### ◇メイン

※魚料理か肉料理いずれかをお選びください

#### 魚料理

ロブスターグリル

サーモンの香草オイルマリネのポワレ

ホタテ貝のマリオットバター スキレット焼き

#### 肉料理

和縁牛ランプグリル

大山鶏モモ肉ロール仕立て

BBQ ポークスペアリブ

#### ◇デザート

季節のデザート

期 間：2018年1月9日（火）～2月28日（水）

時 間：11:00～14:30（L.O.）

料 金：1名様 ¥3,500

## Weekend Lunch Buffet ウィークエンド ランチbuffet

冬の柔らかな光が差し込むアトリウム空間で楽しめるランチbuffetは、メイン料理を和縁牛サーロインのグリル、焼津港でとれた鮮魚のローストなど 7 種のバラエティに富んだメニューからお選びいただけます。中でもアップグレードメニューのゲームヘン（雛鶏）のローストは1羽丸ごと焼き上げ、香ばしく焼けた皮と柔らかくジューシーな肉のハーモニーが絶妙な一品。そのほかにも「ターキーブレストとアボカドのスパイシーサラダ」「スモークサーモンのクスクスサラダとカクテルシュリンプ」など心ゆくまでご堪能下さい。パティシエの遊び心が詰まったスイーツやフレッシュな苺のスイーツなど、選りすぐりのデザートとともにお楽しみください。



ゲームヘン



苺スイーツ

- ◇前菜：buffetスタイル
- ◇サラダ：buffetスタイル
- ◇季節のスープ：ニューイングランドクラムチャウダー  
アボカドチップス
- ◇メインディッシュ（下記7種より一品お選びください）
  - ・サーモンソテー マリオットバター乗せ
  - ・アメリカローカルソース“ヨシダソース”でマリネした  
ベビーバックリブ BBQ スタイル
  - ・富士桜ポーク豚肩ロース肉のスモークグリル
  - ・ハンギングテンダーガーリックステーキ
  - ・本日の焼津港の魚のロースト（+¥1,000）
  - ・和縁牛サーロインのグリル（+¥2,000）
  - ・ゲームヘン（雛鶏）のオリジナルフレーバーロースト  
（+¥2,000）
- ◇デザート：buffetスタイル

期 間：2018年1月13日（土）～2月25日（日）※土・日・祝日限定  
時 間：12:00～14:30（L.O.）  
料 金：1名様 ¥4,800

《ご予約・お問い合わせ先》 ラウンジ&ダイニング G TEL: 03-5488-3929

Email: [info@tokyo-marriott.com](mailto:info@tokyo-marriott.com)

HP: [www.tokyo-marriott.com/restaurants/g/lounge](http://www.tokyo-marriott.com/restaurants/g/lounge)

※記載のメニュー内容は、変更になる場合がございます。

※表示料金には別途消費税・サービス料（10%）を加算させていただきます。

## マリオットホテルについて

マリオットホテルは、世界約 50 カ国に 500 軒のホテルとリゾートを展開しており、ご滞在のあらゆる面で旅を進化させ、次世代の旅人にきらめく旅を提供します。モバイルを駆使し仕事と遊びをブレンドするグローバルな旅行者にシフトしながら、グレートルーム・ロビー、モバイル・ゲスト・サービスなどの、スタイルとデザイン、テクノロジーを進化させたイノベーションで業界をリードしています。全てのマリオットホテルはフリークエント・トラベラーの賞を受賞したマリオット・リワードに参加しています。メンバーは宿泊に使った金額でホテルのポイントや、航空会社のマイルを獲得することができます。詳しい情報は、<http://www.MarriottHotels.com> でご確認くださいか、Facebook (Facebook.com/Marriott)、Twitter (Twitter.com/Marriott, @Marriott)にご参加ください。

---

### **本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先**

東京マリオットホテル マーケティング 小幡・黒田

E-mail: [press@tokyo-marriott.com](mailto:press@tokyo-marriott.com)

東京都品川区北品川 4-7-36 電話: 03-5488-3913 FAX: 03-5488-3903